# Banketky

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Suroviny a polotovary** | **Hmotnost v kg** |  |
| Mouka polohrubá | 0,500 |  |
| Mléko | 0,250 |  |
| Margarin  | 0,060 |  |
| Vejce 2ks | 0,095 |  |
| Droždí | 0,030 |  |
| Sůl | 0,003 |  |
| Olej na plech | 0,005 |  |
| Kmín na posyp | 0,005 |  |
| **Suroviny celkem** |  **0,948** |  |
| Ztráty  | - 0,048 |  |
| **Hotový výrobek 30 ks á 30g** |  **0,900** |  |

**Výrobní postup**

Z droždí, trochu mouky a vlažného mléka uděláme kvásek. K vykynutému kvásku přidáme zbylé přísady a vypracujeme hladké těsto (1ks vejce). Necháme vykynout. Vykynuté těsto navážíme na 30g dílky, ručně propracujeme a vyválíme váleček přibližně 8cm dlouhé a uvážeme uzlík. Můžeme každý dílek rozdělit na 3 části vyválet malé válečky a upleteme houstičky. Klademe na plech potřený tukem, potíráme rozšlehaným vajíčkem (1ks vejce) posypeme kmínem. Pečeme na 180°C asi 15 minut.

**Složení: pšeničná mouka**, margarín (palmový olej, řepkový olej, pitná voda, emulgátory: mono a diglyceridy mastných kyselin, lecitiny; jedlá sůl, regulátor kyselosti: kyselina citronová, konzervant: sorban draselný, barvivo: annato, aroma), cukr, **vejce, mléko,** droždí, sůl, kmín.

**Určeno k okamžité spotřebě**